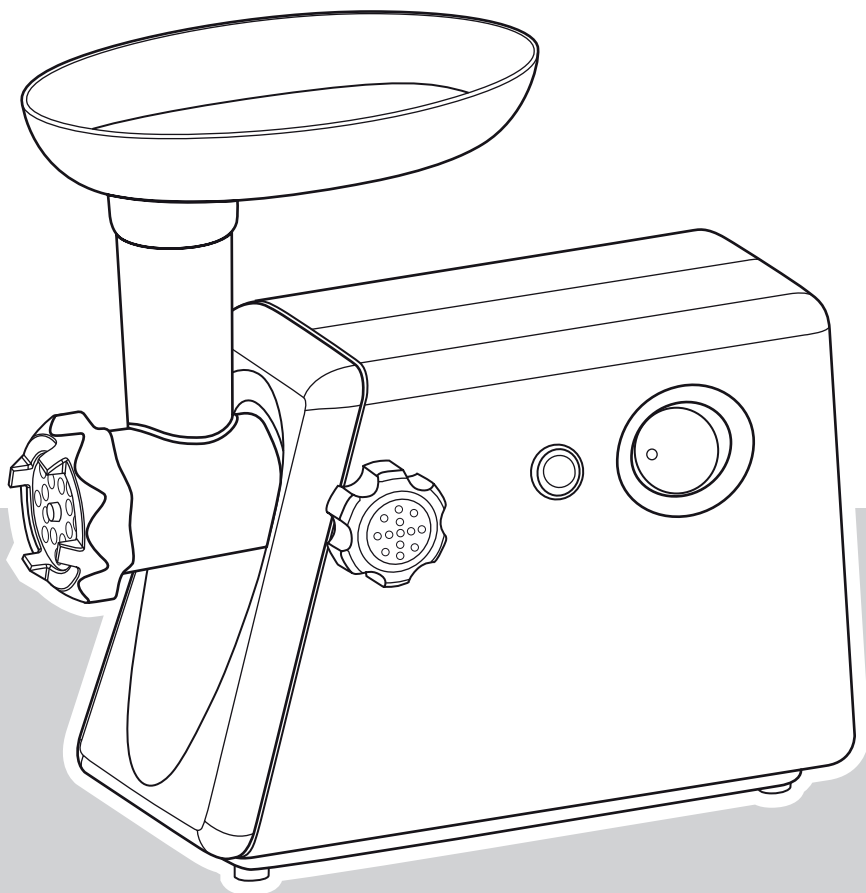




AMG600



Nederlands Handleiding elektrische vleesmolen

Deutsch Gebrauchsanweisung elektrischen Fleischwolf

Français Mode d'emploi hachoir à viande électrique

English Instruction manual electric meat grinder



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruikershandleiding.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen en personen die door een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking, of gebrek aan ervaring en kennis het apparaat niet veilig kunnen gebruiken, tenzij ze instructies hebben gehad over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Elektriciteit en warmte

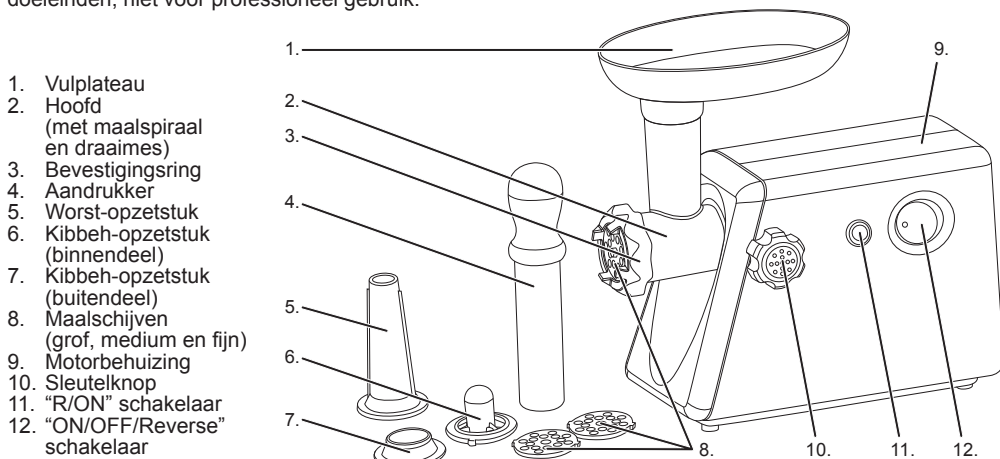
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat, voordat u het apparaat gebruikt.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Zorg er bij gebruik van een verlengsnoer voor dat dit volledig uitgerold wordt.
- Gebruik uitsluitend een goedgekeurd verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN - Gebruik

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiele en vlakke ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijderd, of klaar bent met het gebruik.
- Houd uw vingers weg van alle bewegende delen van het apparaat als het in gebruik is.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Maak het apparaat na gebruik grondig schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Om vastlopen te voorkomen dient u geen bovenmatige druk op het apparaat uit te oefenen.

WERKING - Onderdelen

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

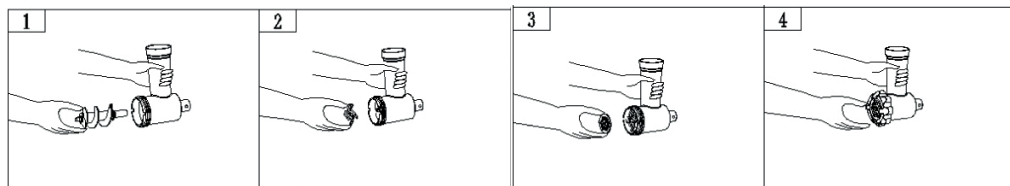


WERKING - Eerste gebruik

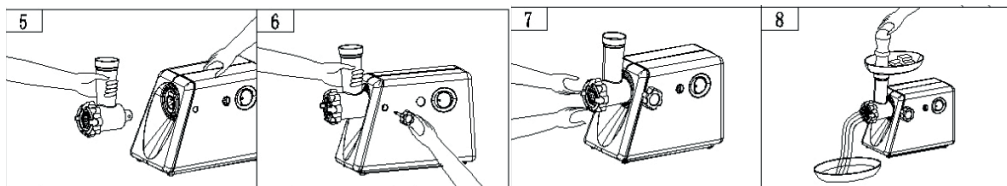
1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.

WERKING - Montage

- Let er op dat u het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond neerzet.
- De luchtgaten aan de zijkant en onderkant van de behuizing mogen niet geblokkeerd worden.
- Tijdens het monteren dient het apparaat niet op het lichtnet aangesloten te zijn.



1. Plaats de maalspiraal in het hoofd met de lange kant naar het hoofd toe (zie figuur 1). Draai de maalspiraal lichtjes totdat deze vastzit in het 'hoofd' (onderdeel 2).
2. Plaats het draaimes op de schacht van de maalspiraal met de snijbladen naar voren (zie figuur 2). Als het draaimes niet correct geplaatst wordt zal vlees niet vermalen worden.
3. Plaats de gewenste maalschijf (onderdeel 8) door de uitstekende delen in de daarvoor bestemde uitsparingen te steken (zie figuur 3).
4. Houd de maalschijf op zijn plaats door deze met één vinger aan te drukken in het midden. Draai met uw andere hand de bevestigingsring (onderdeel 3) vast (zie figuur 4). Draai de ring niet verder dan noodzakelijk is.



- Houd het hoofd vast met één hand en zet het in de uitsparing in het apparaat (zie figuur 5), plaats met uw andere hand de sleutelknop (onderdeel 10) in het slot aan de zijkant van de behuizing (zie figuur 6). Draai deze kloksgewijs vast om het hoofd vast te zetten.
- Plaats het vulplateau boven op het hoofd.

WERKING - Vlees malen

- ⚠️ • Gebruik alléén de bijgeleverde aandrukker (onderdeel 4) om voedsel in het apparaat te duwen. Snij al het voedsel in stukken die gemakkelijk in de opening passen. Vlees zonder botten, pezen en vet wordt aanbevolen.

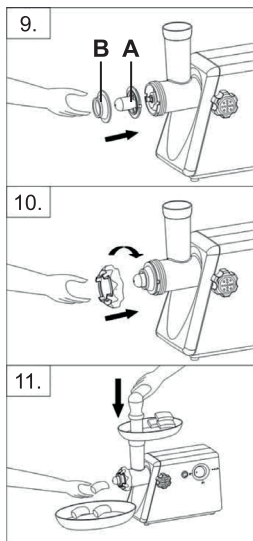
- Stop de stekker in het stopcontact. Zet de "R/ON" schakelaar (onderdeel 11) in de "ON" positie. Zet vervolgens de "ON/OFF/Reverse" schakelaar (onderdeel 12) in de "ON" positie (dit is de positie waarin de schakelaar ingedrukt blijft staan). Het apparaat schakelt aan.
- Gebruik de aandrukker om voedsel vanuit het vulplateau (onderdeel 1) in de opening te voeren (zie figuur 8).
- Schakel na gebruik het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.

WERKING - "Reverse" functie

Wanneer het apparaat vastloopt, zet u de "R/ON" schakelaar in de "R" positie, daarna zet u de "ON/OFF/Reverse" schakelaar in de "Reverse" positie (dit is de positie waarin u de schakelaar ingedrukt moet houden). De maalspiraal zal dan in de tegengestelde richting draaien en het blokkerende deel losmaken.

- ⚠️ Als u de blokkade niet kunt verwijderen met de "Reverse" functie dient u het apparaat uit te schakelen, het hoofd te demonteren en schoon te maken.

WERKING - Kibbeh maken



Voor de vulling van kibbeh, een oriëntaals vleesgerecht, dient u schapenvlees te gebruiken. Per 100 gram vlees voegt u een eetlepel olijfolie, een eetlepel fijn gesneden ui en een eetlepel bloem toe. Kruid het vlees naar smaak.

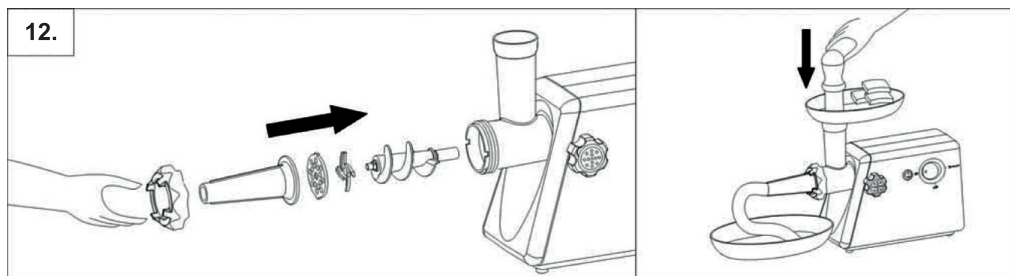
- Maal het vlees één tot twee keer.
- Bak de ui bruin en voeg de rest van de ingrediënten voor de vulling toe.

Voor de buitenkant van kibbeh gebruikt u 450 gram mager vlees, 150 tot 200 gram bloem en één fijngeraspte of gesneden nootmuskaatnoot. Kruiden naar smaak toevoegen.

- Maal het vlees driemaal en voeg alle ingrediënten samen in een kom.
- Maal het mengsel nog eens driemaal.

Verwijder het draaimes en de maalschijf uit het hoofd.

- Plaats het binnendeel van Kibbeh-opzetstuk (A) en vervolgens het buitendeel (B) op de maalspiraal met de uitstekende delen in de daarvoor bestemde uitsparingen in het hoofd (zie figuur 9).
- Plaats de bevestigingsring (zie figuur 10). Draai de ring niet verder dan noodzakelijk is.
- Duw het mengsel door de opening in het vulplateau (zie figuur 11). Het apparaat maakt nu de kibbeh-hulzen.
- Vul de hulzen met de gehaktvulling die u eerder gemaakt hebt.

WERKING - Worst maken


Wanneer u worst wilt maken volg dan de stappen zoals deze in het hoofdstuk 'Montage' beschreven worden. Voordat u de bevestigingsring plaatst, dient u echter het worst-opzetstuk (onderdeel 5) te plaatsen zoals weergegeven in afbeelding 12.

- ⚠ Bevestig een natuurdarm op de mond van het worstopzetstuk indien u deze voor uw zelfgemaakte worst gebruiken wilt. Klem de darm af (bijvoorbeeld met een sluiting voor een boterhamzakje) en knoop de darm dicht op de gewenste lengte.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Neem de stekker uit het stopcontact.
 2. Demonteer vervolgens het apparaat door de stappen in het hoofdstuk 'Montage' in omgekeerde volgorde te volgen.
- ⚠ • Maak het apparaat schoon na ieder gebruik.
 - Indien u moeite heeft de maalschijf te verwijderen, plaats dan de platte kant van een lepel aan de rand tussen de maalschijf en het hoofd. Op deze manier kunt u de maalschijf los tillen uit het hoofd.
3. Maak de onderdelen schoon in warm water met zeep. Het apparaat is niet vaatwassergeschikt.
 4. Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige doek. Droog de behuizing daarna grondig.
- ⚠ • Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
 - Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
 - Het apparaat is niet vaatwassergeschikt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type:	AMG600
Vermogen:	350 - 450W, 1000W max. (locked power)
Netspanning:	220-240V ~ 50 Hz

MILIEU

- ♻ • Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- ♻ • Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- ♻ • De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GARANTIEBEPALINGEN

De importeur geeft onder de volgende voorwaarden 60 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij replace (omruiling) de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de importeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs van de firma.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de dealer waar het apparaat is gekocht of bij de importeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. verliezen die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van het apparaat.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren, lampen en glazen onderdelen.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De importeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.
10. Om aanspraak te maken op garantie kunt u zich wenden tot uw winkelier. Bestron biedt ook de mogelijkheid om het apparaat rechtstreeks ter reparatie aan te bieden aan de Bestron Service Dienst. Stuur echter nooit zomaar iets op. Het pakket kan dan namelijk geweigerd worden en eventuele kosten zijn voor uw rekening. Neem contact op met de Service Dienst en zij zullen u vertellen hoe u het apparaat moet inpakken en verzenden.
11. Het apparaat is niet voor professioneel gebruik geschikt.

SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, dan kunt u zich in verbinding stellen met de BESTRON-servicedienst:

NEDERLAND:

BESTRON NEDERLAND BV
BESTRON SERVICE
Moeskampweg 20
5222 AW 's-Hertogenbosch
Tel: 073 - 623 11 21
Fax: 073 - 621 23 96
Email: info@bestron.com
Internet: www.bestron.com

BELGIE:

NEW ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
B-9100 St. Niklaas
Tel: 03 - 776 89 98
Fax: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

CE-CONFORMITEITSVERKLARING

Dit product voldoet aan de bepalingen in de volgende Europese richtlijnen op het gebied van veiligheid:

- | | |
|--------------------------|-------------|
| • EMC-richtlijn | 2004/108/EC |
| • Laagspanningsrichtlijn | 2006/95/EC |



R. Neyman
Quality control

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder oder Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker ausführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Elektrizität und Wärme

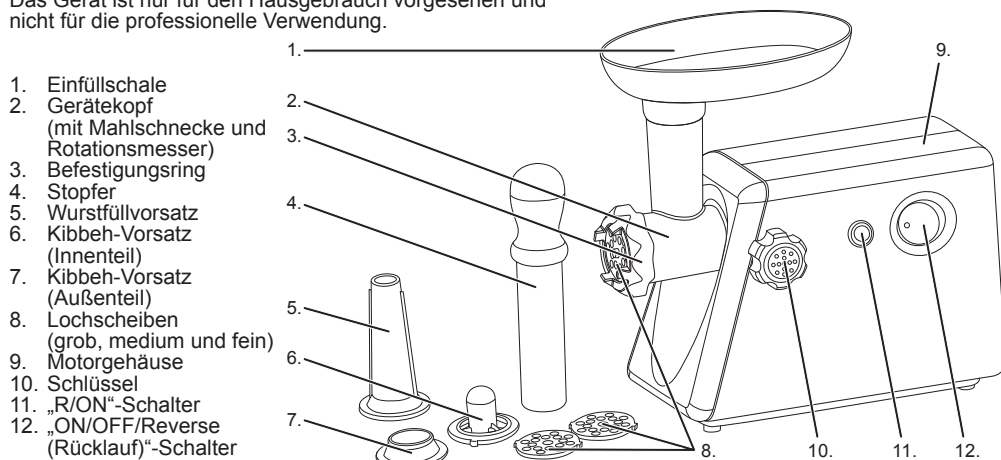
- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Stromstärke übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst ersetzen.
- Sorgen Sie bei der Benutzung eines Verlängerungskabels dafür, dass dieses komplett ausgerollt wird.
- Verwenden Sie ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN - Verwendung

- Benutzen Sie das Gerät nie im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen oder Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Kommen Sie bei der Benutzung des Geräts mit Ihren Fingern nicht mit den beweglichen Teilen in Berührung.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Zubehörteile oder die Schüssel nicht richtig befestigt sind.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie die Zubehörteile wechseln.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung gründlich (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Heben Sie das Gerät immer mit beiden Händen an. Halten Sie das Gerät beim Anheben am Motorgehäuse fest, und heben Sie es niemals an der Schale oder am Gerätekopf an.
- Zerkleinern Sie keine harten Nahrungsmittel wie Nüsse, Knochen, Meerrettich usw. mit dem Gerät.
- Damit das Gerät nicht blockiert, dürfen Sie keinen übermäßigen Druck auf das Gerät ausüben.

FUNKTION - Teilen

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

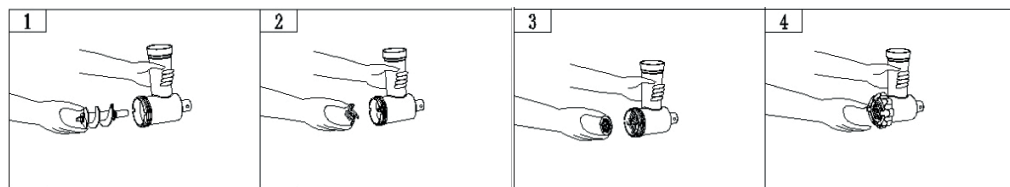


FUNKTION - Erste Verwendung

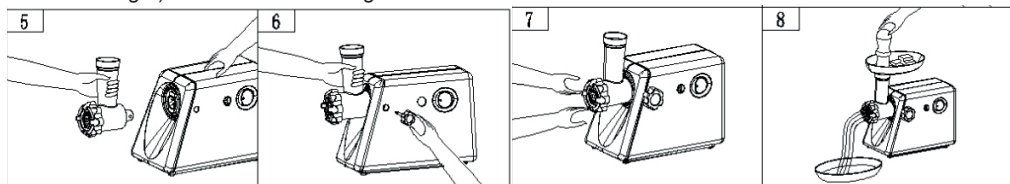
1. Entfernen Sie die Verpackung.
2. Reinigen Sie das Gerät, um eventuelle Herstellungsreste zu entfernen. Siehe „Reinigung und Wartung“.

FUNKTION - Zusammenbauen des Gerätes

- ⚠ Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten Fläche abstellen.
- Die seitlich sowie an der Geräteunterseite angebrachten Luftschlitze dürfen nicht blockiert werden.
- Beim Zusammenbauen darf das Gerät nicht ans Stromnetz angeschlossen sein.



1. Setzen Sie die Mahlschnecke mit dem langen Ende voran in den Gerätekopf ein (siehe Abbildung 1). Drehen Sie die Mahlschnecke leicht, bis sie im „Gerätekopf“ (Zubehörteil 2) fest sitzt.
2. Setzen Sie das Rotationsmesser auf den Schaft der Mahlschnecke, wobei die Messerklappen nach vorne weisen (siehe Abbildung 2). Wenn das Rotationsmesser nicht korrekt angebracht wird, lässt sich kein Fleisch zerkleinern.
3. Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe (Zubehörteil 8) ein, indem Sie die hervorspringenden Teile in die dafür vorgesehenen Aussparungen einfügen (siehe Abbildung 3).
4. Halten Sie die Lochscheibe an ihrem Platz fest, indem Sie die Lochscheibe mit einem Finger in der Mitte andrücken. Drehen Sie mit der anderen Hand den Befestigungsring (Zubehörteil 3) fest (siehe Abbildung 4). Drehen Sie den Ring nicht weiter als erforderlich.



5. Halten Sie den Gerätekopf mit einer Hand fest, und fügen Sie ihn in die Aussparung des Gerätes (siehe Abbildung 5) ein. Stecken Sie mit der anderen Hand den Schlüssel (Zubehörteil 10) in das Schloss an der Gehäuseseite (siehe Abbildung 6). Drehen Sie den Schlüssel im Uhrzeigersinn, um den Gerätekopf zu befestigen.
6. Setzen Sie die Einfüllschale oben auf den Gerätekopf.

FUNKTION - Zerkleinern von Fleisch

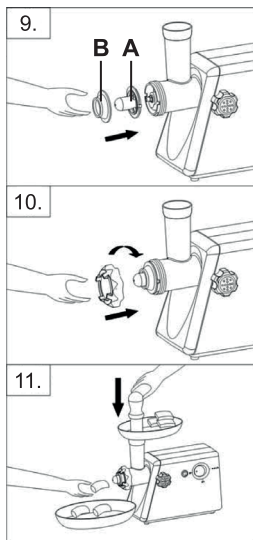
- ! • Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Stopfer (Zubehörteil 4), um Nahrungsmittel in das Gerät zu drücken.
 - Schneiden Sie sämtliche Nahrungsmittel in Stücke, die mühelos durch die Öffnung passen. Es empfiehlt sich, Fleisch ohne Knochen, Sehnen und Fett zu verwenden.
1. Schließen Sie den Netzstecker an die Netzsteckdose an. Stellen Sie den „R/ON“-Schalter (Zubehörteil 11) in die „ON“-Position. Stellen Sie anschließend den „ON/OFF/Reverse“ (Rücklauf)“-Schalter (Zubehörteil 12) in die „ON“-Stellung (der Schalter hält die gewählte Stellung selbstständig bei). Das Gerät schaltet sich ein.
 2. Benutzen Sie den Stopfer, um Nahrungsmittel von der Einfüllschale (Zubehörteil 1) in die Öffnung einzuführen (siehe Abbildung 8).
 3. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

FUNKTION - “Rücklauf” funktion

Wenn das Gerät blockiert, stellen Sie den „R/ON“-Schalter in die „R“-Stellung. Stellen Sie danach den „ON/OFF/Reverse“-Schalter in die „Reverse“-Stellung (Rücklauffunktion) (dies ist die Stellung, in der Sie den Schalter gedrückt halten müssen). Die Mahlschnecke dreht sich nun in die entgegengesetzte Richtung und gibt das blockierende Teil frei.

- ! Wenn Sie die Blockierung nicht mithilfe der „Reverse“-Funktion beheben können, müssen Sie das Gerät ausschalten, den Gerätekopf ausbauen und reinigen.

FUNKTION - Zubereiten von Kibbeh



Für die Füllung von Kibbeh, einem orientalischen Fleischgericht, benötigen Sie Lammfleisch. Geben Sie pro 100 Gramm Fleisch einen Esslöffel Olivenöl, einen Esslöffel fein gehackte Zwiebeln sowie einen Esslöffel Mehl hinzu. Würzen Sie das Fleisch nach Belieben.

1. Zerkleinern Sie das Fleisch ein- oder zweimal.
2. Rösten Sie die Zwiebeln, und geben Sie den Rest der Zutaten in die Füllung.

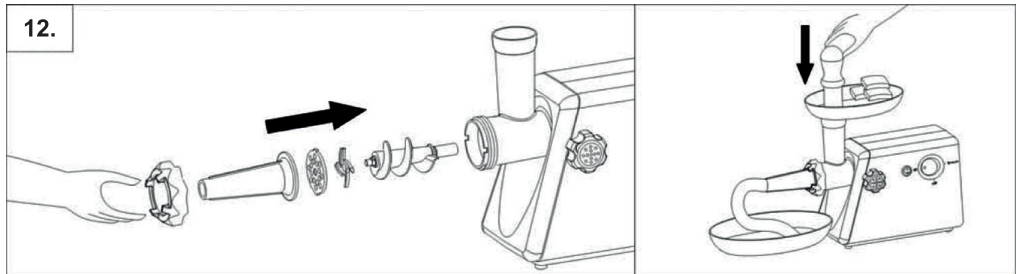
Verwenden Sie für die Kibbeh-Umhüllung 450 Gramm mageres Fleisch, 150 bis 200 Gramm Mehl sowie fein geriebene oder geschabte Muskatnuss. Fügen Sie Gewürze nach Belieben hinzu.

1. Drehen Sie das Fleisch dreimal durch den Fleischwolf, und geben Sie alle Zutaten zusammen in eine Schüssel.
2. Drehen Sie die Mischung erneut dreimal durch den Fleischwolf.

Entnehmen Sie das Rotationsmesser und die Lochscheibe aus dem Gerätekopf.

1. Setzen Sie das Innenteil des Kibbeh-Vorsatzes (A) und danach das Außenteil (B) auf die Mahlschnecke und mit den hervorspringenden Teilen in die dafür vorgesehenen Aussparungen im Gerätekopf (siehe Abbildung 9).
2. Bringen Sie den Befestigungsring an (siehe Abbildung 10). Drehen Sie den Ring nicht weiter als erforderlich.
3. Drücken Sie die Mischung durch die Öffnung in der Einfüllschale (siehe Abbildung 11). Das Gerät stellt nun die Kibbeh-Hüllen her
4. Füllen Sie die Hüllen mit der Hackfleischfüllung, die Sie zuvor zubereitet haben.

FUNKTION - Herstellen von Würsten



Wenn Sie Würste herstellen möchten, gehen Sie wie im Abschnitt „Zusammenbauen des Gerätes“ beschrieben vor. Bevor Sie den Befestigungsring anbringen, müssen Sie allerdings den Wurstfüllvorsatz (Zubehörteil 5), wie in Abbildung 12 gezeigt, anbringen.

- ⚠ Stülpen Sie einen Naturdarm über die Öffnung des Wurstfüllvorsatzes, wenn Sie Naturdarm für Ihre selbst gemachte Wurst benutzen möchten. Verschließen Sie den Darm (beispielsweise mit einer Verschlussklammer für Butterbrotheutel), und binden Sie den Darm auf der gewünschten Länge zusammen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose..
 2. Bauen Sie anschließend das Gerät auseinander, indem Sie die im Abschnitt „Zusammenbauen des Gerätes“ beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen.
- ⚠ • Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
 - Wenn sich die Lochscheibe nur schwer entnehmen lässt, setzen Sie die flache Seite eines Löffels am Rand zwischen der Lochscheibe und dem Gerätekopf an. Auf diese Weise können Sie die Lochscheibe aus dem Gerätekopf herauslösen.
3. Reinigen Sie die Zubehörteile mit warmem Wasser und Seife. Das Gerät ist nicht Spülmaschinengeeignet.
 4. Reinigen Sie das Motorgehäuse mit einem Tuch, das mit desinfizierendem Spülmittel befeuchtet ist, und trocken Sie alles gut ab.
- ⚠ • Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).
 - Tauchen Sie das Motorgehäuse nie unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten.
 - Das Gerät ist nicht Spülmaschinengeeignet.

TECHNISCHE DATEN

Typ:	AMG600
Leistung:	350 - 450W, 1000W max. (locked power)
Netzspannung:	220-240V ~ 50 Hz

UMWELT

- ♻ • Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- ♻ • Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.
- ♻ • Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- ♻ • Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 60 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/ oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie ausgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte ausgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel, Lampen und Glasteile.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.
10. Um Garantieleistungen in Anspruch zu nehmen, wenden Sie sich direkt an Ihren Händler. Bestron bietet auch die Möglichkeit direkt mit dem Werkskundendienst abzuwickeln. Voraussetzung hierfür ist, dass Sie sich zunächst telefonisch, per Fax oder Mail an den Werkskundendienst wenden. Bitte schicken Sie keine Geräte unaufgefordert. Insbesondere dürfen Pakete niemals unfrei eingesendet werden. Sprechen Sie daher zuerst mit uns. Wir sagen Ihnen wie Sie Ihr Gerät an uns einsenden sollen.
11. Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.

KUNDENDIENST

Sollte unerwartet eine Störung auftreten dann können Sie sich mit dem BESTRON-Kundendienst in Verbindung setzen:

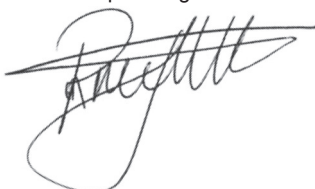
DEUTSCHLAND:
SERVICE CENTER FRENZ
BESTRON SERVICE
Kleikstraße 94-96
52134 Herzogenrath

Tel: 02406 97 999 15
Fax: 02406 97 999 13
E-mail: info@bestron-service.de
Internet: www.bestron.com

CE-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht auf dem Gebiet der Sicherheit den Bestimmungen der folgenden europäischen Richtlinien:

- EMC-Richtlinie 2004/108/EC
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC.



R. Neyman
Qualitätskontrolle

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Généralités

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez-le précieusement.
- Utilisez cet appareil uniquement suivant les instructions décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées, manquant d'expérience ou de connaissance; à moins qu'elles n'aient eu des instructions et ne soient encadrées par des personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas un jouet. En présence d'enfants, il est important de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Faites effectuer les réparations par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Électricité et chaleur

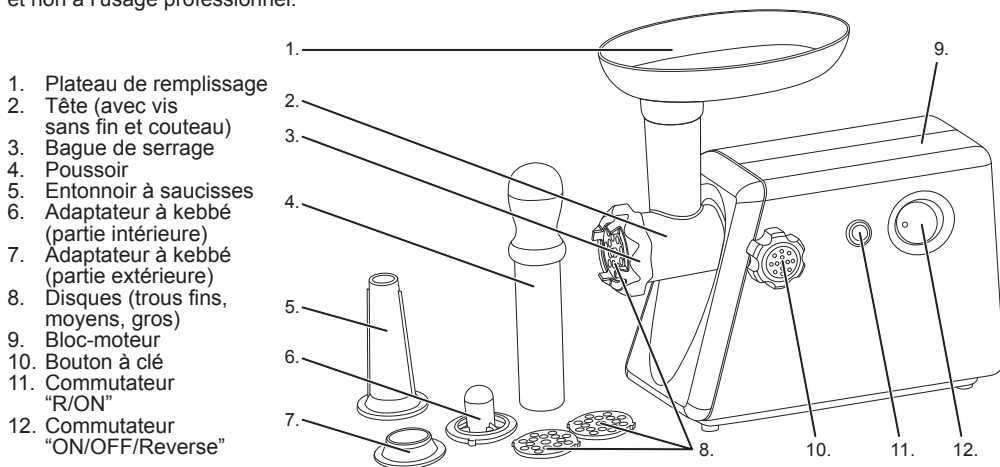
- Avant d'utiliser cet appareil, assurez-vous que la tension du réseau correspond à la tension du réseau indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise raccordée à la terre.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement que le cordon de l'appareil est intact. N'utilisez pas l'appareil si vous constatez que le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle est complètement déroulée.
- Utilisez uniquement une rallonge agréée.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.
- Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec de l'eau.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ - Utilisation

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.
- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, à un endroit où il ne risque pas de tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de toucher l'appareil, le cordon ou la fiche.
- N'utilisez jamais l'appareil dans une pièce humide.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, le montage ou le démontage d'un accessoire, avant de débrancher la fiche, et dès que vous avez fini de l'utiliser.
- N'approchez pas vos doigts des parties mouvantes de l'appareil pendant qu'il est en marche.
- Ne mettez pas l'appareil en marche tant que les accessoires ou le bol ne sont pas fixés comme il faut.
- Avant d'échanger les accessoires, arrêtez toujours l'appareil.
- Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.
- Nettoyez soigneusement l'appareil après l'utilisation (voir 'Nettoyage et entretien').
- N'immergez jamais l'appareil, le cordon ni la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Soulevez toujours l'appareil à deux mains. Tenez-le par le bloc-moteur et ne le soulevez jamais par la balance ou par la tête.
- Ne hachez pas d'aliments durs, comme des noix, des os, du raifort, etc.
- Pour éviter tout bourrage, n'exercez pas de pression trop importante sur l'appareil.

FONCTIONNEMENT - Parties

L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique, et non à l'usage professionnel.

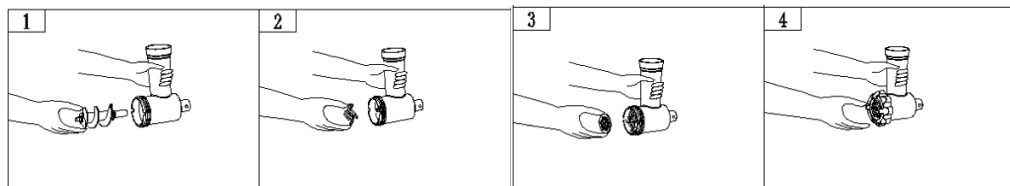


FONCTIONNEMENT - Première utilisation

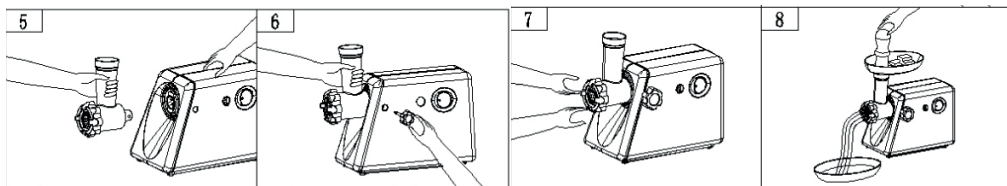
1. Enlevez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil pour le débarrasser d'éventuels restes de fabrication. Voir 'Nettoyage et entretien'.

FONCTIONNEMENT - Montage

- ⚠ Veillez à déposer l'appareil sur un support stable et plat.
- Les trous d'aération sur le côté et dans le bas du bloc-moteur ne peuvent pas être obstrués.
- L'appareil ne peut pas être branché sur secteur pendant l'assemblage.



1. Placez la vis sans fin dans la tête, côté long orienté vers la tête (voir figure 1). Faites légèrement pivoter la spirale jusqu'à ce qu'elle soit fixée dans la tête (pièce 2).
2. Placez le couteau sur l'axe de la vis sans fin, lames tournées vers l'avant (voir figure 2). La viande ne sera pas hachée si le couteau n'est pas bien en place.
3. Installez le disque souhaité (pièce 8) en introduisant les tenons dans les encoches prévues (voir figure 3).
4. Maintenez le disque en place en le poussant d'un doigt au centre. De l'autre main, serrez la bague de serrage (pièce 3) (voir figure 4). Ne forcez pas la bague.



4. Maintenez le disque en place en le poussant d'un doigt au centre. De l'autre main, serrez la bague de serrage (pièce 3) (voir figure 4). Ne forcez pas la bague.
5. Prenez la tête d'une main et placez-la dans le logement de l'appareil (figure 5). De l'autre main, placez le bouton à clé (pièce 10) dans la serrure sur le côté du bloc-moteur (voir figure 6). Tournez le bouton à clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer.
6. Placez le plateau de remplissage au-dessus de la tête.

FONCTIONNEMENT - Hacher de la viande

- ⚠ Utilisez uniquement le poussoir fourni (pièce 4) pour introduire de la viande dans l'appareil.
- Découpez au préalable les aliments en morceaux qui puissent être facilement introduits dans l'ouverture. Utilisez de préférence de la viande sans os, tendons ni graisse.

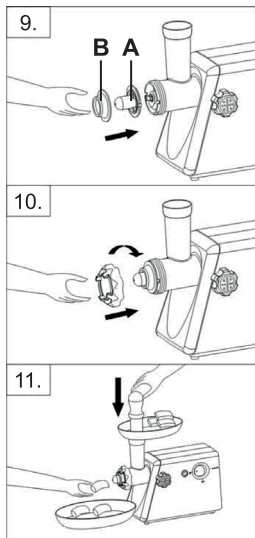
1. Mettez la fiche dans la prise. Mettez l'interrupteur « R/ON » (pièce 11) en position « ON ». Mettez ensuite l'interrupteur « ON/OFF/Reverse » (pièce 12) en position « ON » (c'est la position dans laquelle l'interrupteur reste enfoncé). L'appareil se met en marche.
2. Utilisez le poussoir pour introduire les aliments du plateau de remplissage (pièce 1) dans l'ouverture.
3. Une fois l'opération terminée, arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise.

FONCTIONNEMENT - Fonction "Reverse"

En cas de bourrage, placez l'interrupteur « R/ON » en position « R », puis placez l'interrupteur « ON/OFF/Reverse » en position « Reverse » (c'est la position dans laquelle vous devez maintenir l'interrupteur enfoncé). La vis sans fin va alors tourner dans la direction opposée pour dégager les morceaux bloqués.

- ⚠ Si vous ne parvenez pas à éliminer le bourrage en utilisant la fonction « Reverse », vous devez arrêter l'appareil, démonter la tête et la nettoyer.

FONCTIONNEMENT - Faire du kebbé



Pour la farce du kebbé, un plat oriental à base de viande, vous devez utiliser du mouton. Pour 100 grammes de viande, ajoutez une cuiller à soupe d'huile d'olive, une cuiller à soupe d'oignon finement haché et une cuiller à soupe de farine. Assaisonnez la viande selon le goût.

1. Hachez la viande une à deux fois.
2. Faites brunir les oignons et ajoutez le reste des ingrédients de la farce.

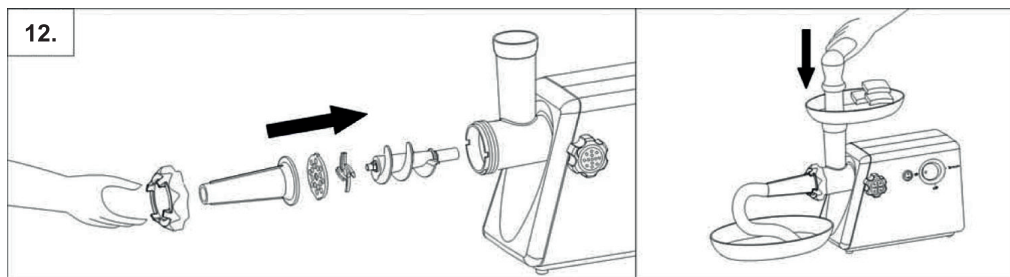
Pour l'extérieur du kebbé, utilisez 450 grammes de viande maigre, 150 à 200 grammes de farine et une noix muscade finement râpée ou ciselée. Épicez selon le goût.

1. Hachez la viande trois fois et mettez tous les ingrédients dans un saladier.
2. Hachez à nouveau le mélange trois fois.

Retirez le couteau et le disque de la tête.

1. Placez l'intérieur de l'adaptateur à kebbé (A), puis l'extérieur (B) sur la vis sans fin en introduisant les tenons dans les encoches prévues dans la tête (voir figure 9).
2. Placez la bague de fixation (voir figure 10). Ne forcez pas la bague.
3. Poussez le mélange dans l'ouverture du plateau de remplissage (voir figure 11). L'appareil prépare à présent les enveloppes du kebbé.
4. Remplissez les enveloppes avec la farce que vous avez préparée plus tôt.

FONCTIONNEMENT - Préparer des saucisses



Si vous désirez préparer des saucisses, reprenez la marche à suivre décrite au chapitre « Montage ». Avant de mettre la bague de fixation en place, vous devez cependant placer l'entonnoir à saucisses (pièce 5) comme indiqué à la figure 12.

- ⚠ Fixez un boyau naturel sur l'embout de l'entonnoir à saucisses si vous souhaitez l'utiliser pour préparer vos saucisses. Pincez le boyau (par exemple avec une fermeture pour sachet à tartines) et faites un nœud dans le boyau à la longueur souhaitée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche..
2. Démontez ensuite l'appareil en effectuant dans l'ordre inverse les opérations décrites au chapitre "Montage".

- ⚠ • Nettoyez l'appareil chaque fois que vous l'avez utilisé.
- Si vous éprouvez des difficultés à retirer le disque, placez le côté plat d'une cuiller sur le bord entre le disque et la tête. Vous allez ainsi pouvoir soulever le disque de la tête.

3. Nettoyez les pièces à l'eau chaude savonneuse. L'appareil n'est pas au lave-vaisselle.
4. Nettoyez le bloc moteur et les autres parties du trancheur avec un chiffon propre et un nettoyant désinfectant, et séchez bien.

- ⚠ • N'utilisez pas de détergents agressifs ou décapants ni d'objets tranchants (tels que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'appareil n'est pas au lave-vaisselle.

DONNÉES TECHNIQUES

Type:	AMG600
Puissance:	350 - 450W, 1000W max. (locked power)
Tension réseau:	220-240 V~50 Hz

ENVIRONNEMENT

- ♻ • Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les boîtes, dans les conteneurs prévus à cet effet.
- ♻ • Lorsque l'appareil est usé, ne le mettez pas aux ordures ménagères, mais portez-le dans un centre de collecte agréé pour les appareils électriques et électroniques. Attention au symbole figurant sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés selon les indications. Votre collaboration au recyclage des appareils et/ou au retraitement des matériaux, sous quelle forme que ce soit, est une contribution précieuse à la sauvegarde de notre environnement.
- Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

CONDITIONS DE GARANTIE

À compter de la date d'achat de cet appareil, l'importateur donne, aux conditions suivantes, 60 mois de garantie couvrant tous les défauts consécutifs à des défauts de pièce et main d'œuvre.

1. Pendant la période de garantie aucun frais ne sera facturé pour les pièces et la main d'œuvre. Les réparations effectuées sous garantie ne prolongent pas le délai de garantie.
2. En cas d'échange, les pièces défectueuses ou les appareils défectueux deviennent automatiquement la propriété de l'importateur.
3. Toute demande de garantie doit être assortie de la preuve d'achat de l'entreprise.
4. Toute demande de garantie doit être faite auprès du revendeur où l'appareil a été acheté ou auprès de l'importateur.
5. La garantie est uniquement valable pour le premier acheteur et ne peut être transférée.
6. La garantie ne couvre pas les dommages causés par :
 - a. les accidents, l'utilisation impropre, l'usure et / ou la négligence ;
 - b. l'installation incorrecte et/ou une utilisation contraire aux normes de sécurité, aux normes techniques ou aux dispositions légales en vigueur ;
 - c. le branchement sur un réseau d'une tension autre que celle figurant sur la plaquette type ;
 - d. toute modification non autorisée ;
 - e. toute réparation effectuée par des tiers ;
 - f. le transport sans précautions suffisantes, telles que la protection et l'emballage appropriés.
7. Les présentes conditions de garantie ne peuvent pas être invoquées dans les cas suivants :
 - a. pertes survenues pendant le transport ;
 - b. effacement ou modification du numéro de série de l'appareil.
8. Les cordons, ampoules et pièces en verre ne sont pas couverts par la garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit d'indemnisation pour des dommages éventuels, autres que le remplacement ou la réparation de pièces défectueuses. L'importateur ne peut être tenu responsable d'aucun dommage indirect, ni d'aucune conséquence quelle qu'elle soit, causé par ou ayant un quelconque rapport avec l'appareil qu'il a fourni.
10. Pour pouvoir faire appel à la garantie, vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Bestron offre aussi la possibilité de faire réparer l'appareil directement par le service après-vente de Bestron. Toutefois, n'envoyez jamais rien sans avoir reçu d'instructions au préalable. Le colis pourrait en effet être refusé et les frais éventuels seraient à votre charge. Prenez contact avec le service après-vente qui vous expliquera comment vous devez emballer et expédier l'appareil.
11. L'appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel.

MAINTENANCE

Si, par malheur, une panne se produisait, veuillez contacter le service de maintenance de BESTRON:

BELGIQUE:

New ETP BVBA
BESTRON SERVICE
Passtraat 121
V-9100 St. Niklaas
Tél.: 03 - 776 89 98
Télécopie: 03 - 777 26 11
Email: info@newetp.be
Internet: www.newetp.be

FRANCE:

Si le produit ne fonctionne pas comme il faut, contactez le distributeur ou un centre de service autorisé.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Le présent produit répond aux dispositions des directives européennes suivantes en matière de sécurité.

- | | |
|----------------------------------|-------------|
| • Directive EMC | 2004/108/EC |
| • Directive sur la basse tension | 2006/95/EC |



R. Neyman
Contrôle de la qualité

SAFETY INSTRUCTIONS - General information

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.

SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat

- Before use please verify that the mains voltage is the same as indicated on the rating plate of the appliance.
- Make sure that you always use an earthed wall socket to connect the appliance.
- Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
- Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
- Use solely approved extension leads.
- Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot services, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.

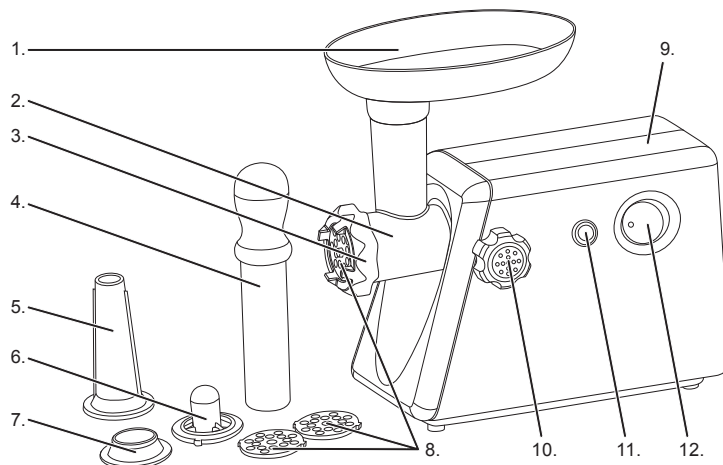
SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.
- Never use the appliance in a humid room.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Keep your fingers clear of all moving parts whilst the appliance is in operation.
- Do not switch on the appliance unless the accessories and the bowl are fitted properly.
- Always switch off the appliance before changing the accessories.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Clean the appliance thoroughly after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquid.
- Always lift the device with both hands. Lift it by holding on to the housing, never hold on to the head or tray.
- Do not grind hard food like nuts, bones, ginger roots, etc.
- To avoid jamming, do not use excessive force when pushing food through the device.

FUNCTION - Parts

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

1. Feeding tray
2. Head (includes grinding cilinder and spinning blades)
3. Locking ring
4. Presser
5. Sausage attachment
6. Kibbeh attachment (inner part)
7. Kibbeh attachment (outer part)
8. Grinding discs (coarse, medium and fine)
9. Motor housing
10. Locking knob
11. "R/ON" switch
12. "ON/OFF/Reverse" switch

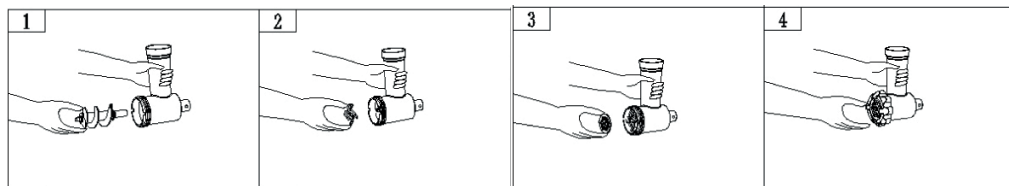


OPERATION - Using for the first time

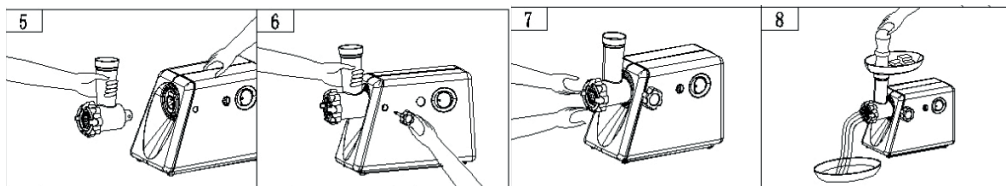
1. Remove the packaging.
2. Clean the device to remove any manufacturing residues (see "Cleaning and maintenance").

FUNCTION - Assembling

- ⚠ Make sure the device is placed on a stable, flat surface.
- The air vents at the side and bottom of the device should not be blocked.
- During assembling the device should not be plugged into a socket.



1. Place the grinding cilinder in the head with the longer side towards the head (see figure 1). Turn the grinding cilinder slightly until it is secured inside the 'head' (part number 2).
2. Place the spinning blades onto the shaft of the grinding cilinder with the cutting edge towards the front (see figure 2). If the spinning blades are placed incorrectly the device will not grind any meat.
3. Place the desired grinding disc (part number 8) by setting the protruding parts into the slots (see figure 3).
4. Keep the grinding disc in its place by pressing it in the middle with a single finger. Use your other hand to turn the locking ring (part number 3) secure (see figure 4). Do not turn the locking ring any further than is required.



5. Hold the head with a single hand and position it into the crevice in the device (see figure 5), use your other hand to stick the locking knob (part number 10) into the hole on the side of the housing (see figure 6). Turn it clockwise to secure the head.
6. Place the feeding tray on top of the head.

FUNCTION - Grinding meat

- ⚠️ Only use the presser (part number 4) supplied with the device to push food into the device. Cut all the food into pieces that'll easily fit into the opening. Sinewless, boneless and fatless meat is recommended.

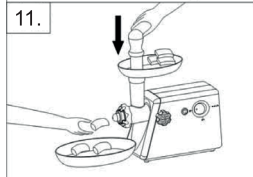
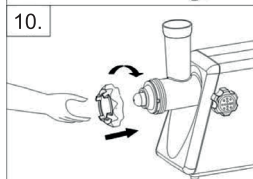
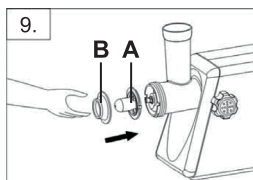
1. Put the plug into the socket. Push the "R/ON" switch (part number 11) into the "ON" position. Put the "ON/OFF/Reverse" switch (part number 12) in the "ON" position (this is the position where the switch remains pressed). The device is now turned on.
2. Use the presser to push food from the feeding tray (part number 1) into the opening (see figure 8).
3. Shut the device down after use and pull the plug from the socket.

FUNCTION - "Reverse" function

When the device jams, set the the "R/ON" switch into the "R" position. Put the "ON/OFF/Reverse" switch in the "Reverse" position (this is the position where you need to keep pressing down the switch). The grinding cylinder will run in the opposite direction, allowing you to dislodge the blocking element,

- ⚠️ If you can not manage to remove the blocking element by utilizing the "Reverse" function you need to shut down the device, disassemble the head and clean it.

FUNCTION - Making Kibbeh



For the stuffing of kibbeh, an oriental meat dish, sheep meat is recommended. For every 100 grams of meat add a tablespoon of olive oil, a table spoon of finely cut onion and a tablespoon of flour. Season the meat according to taste.

1. Grind the meat once or twice.
2. Fry the onion until it's brown and add the rest of the ingredients.

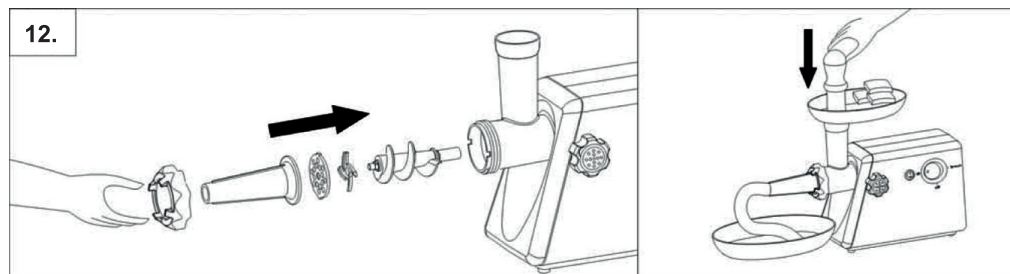
For the casing of kibbeh you should use 450 grams of lean meat, 150 to 200 grams of flour and one finely cut or ground piece of nutmeg. Season according to taste.

1. Grind the meat three times and add all the ingredients together in a bowl.
2. Grind the mixture three additional times.

Remove the spinning blades and the grinding disc from the head.

1. Place the inner part of the Kibbeh attachment (A) and subsequently the outer part (B) onto the grinding cylinder with the protruding parts fitting into the appropriate slots in the head (see figure 9).
2. Place the locking ring (see figure 10). Do not turn the ring any further than necessary.
3. Push the mixture through the opening in the feeding tray (see figure 11). The device will create the kibbeh-casing.
4. Fill the casing with the stuffing you made earlier.

FUNCTION - Preparing sausages



Whenever you wish to make sausage, follow the steps as described in the chapter 'Assembling.' Before placing the locking ring however, place the sausage attachment (part number 12) as portrayed in figure 12.

⚠ If you wish to use a natural casing for your homemade sausage, attach it to the end of the sausage attachment. Clamp the casing with (with the closing strip of a sandwich bag, for instance) and tie it shut at the desired length.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Take the plug from the wall socket.
 2. Disassemble the device by following the steps described in the chapter "Assembling" in the opposite direction.
- ⚠
- Clean the device after each use.
 - If you are experiencing difficulty in removing the grinding disc, place the flat edge of a spoon at the edge between the grinding disc and the head. This way, you can tilt the grinding disc out of the head.
3. Clean the parts in warm water with soap. The device is not dishwasherproof.
 4. Clean the housing with a clean cloth moistened with a disinfectant cleaner, and dry thoroughly.
- ⚠
- Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the device.
 - Do not immerse the motor unit in water, or in other liquids.
 - The device is not dishwasherproof.

TECHNICAL INFORMATION

Type:	AMG600
Output:	350 - 450W, 1000W max. (locked power)
Power supply:	220-240 V~50 Hz

THE ENVIRONMENT

- ♻
- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
 - When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.
 - The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
 - Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

GUARANTEE TERMS

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 60 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the dealer where the appliance was purchased or to the importer.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a mains voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords, lamps or glass parts.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.
10. In case of claims under guarantee you can contact your dealer where the appliance is purchased. Bestron offers you also the possibility to send the appliance directly to our Service Department. Do not send your appliance without consulting us. The package may be refused and any costs will be for your account. Please contact the Service Department and they will tell you how to pack and send the appliance.
11. This appliance is not suitable for professional use.

SERVICE

If a fault should occur please contact the BESTRON service department:

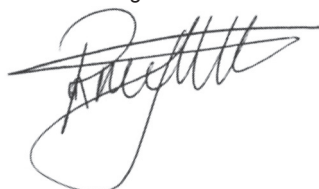
THE NETHERLANDS:

BESTRON NEDERLAND BV
 Bestron Service
 Moeskampweg 20
 5222 AW 's-Hertogenbosch
 Tel: +31 (0) 73 - 623 11 21
 Fax: +31 (0) 73 - 621 23 96
 Email: info@bestron.com
 Internet: www.bestron.com

CE DECLARATION OF CONFORMITY

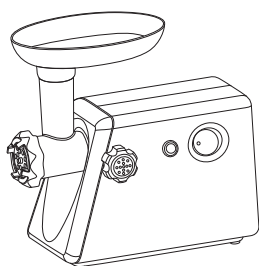
This product conforms to the essential requirements of the following EU safety directives:

- EMC Directive 2004/108/EC
- Low Voltage Directive 2006/95/EC



R. Neyman
 Quality control





»» BESTRON®

AMG600
v 120214-07